

RITUALES DE CONTACTO A TRAVÉS DE LA COCINA Y LAS MANERAS DE MESA APROXIMACIÓN A UNA SEMIÓTICA DEL SANCOCHO

ROCCO MANGIERI

*Les rituels commensaux s'effritent, l'alimentation s'individualise.
Le mangeur moderne est un mangeur solitaire...*
Claude Fischler

1. ALIMENTOS Y RITUALES DE CONTACTO

Las sociedades actuales, en forma análoga a las sociedades denominadas "primitivas", siguen fundándose en un número extenso de tácticas y estrategias de comunicación y significación que ponen de manifiesto la necesidad del *contacto*: la producción y reproducción de contextos y situaciones en los cuales la función primordial es la de configurar y sostener canales y redes de comunicación. Circulación de *flujos de información* de naturaleza verbal o no verbal.

Bajo el término de *rituales de contacto* cabe todo un vasto conjunto de entornos y de experiencias más o menos reiterativas producidas en el espacio de las culturas contemporáneas cuya finalidad, además de otras anexas o paralelas, es la de asegurar y proporcionar lazos de cohesión y crear el efecto de un entorno de grupalidad (provisional o permanente). En este orden podemos incluir dentro de los *rituales de contacto* tanto a las celebraciones y fiestas colectivas como aquellos eventos a escala grupal o familiar que, dentro de una ritmicidad y ciclicidad temporal, tienden fundamentalmente a establecer o

fortalecer las relaciones de parentesco, de consanguinidad o sencillamente de amistad y compañerismo. El ámbito de lo *culinario* y de lo *gastronómico* genera rituales interpersonales y de contacto aún en el interior de las culturas desacralizadas contemporáneas (Contreras 1993:12-13), (Goffman 1971:7-9, 47-48).

Es comúnmente aceptado en la antropología y ciencias humanas el hecho de que los alimentos se asocian a ritmos de *eficacia simbólica* desde la primeras fases de constitución del lenguaje y de la cultura humana¹. En este trabajo no nos ocuparemos directamente del *alimento ritual* propiamente dicho sino de una ritualidad implícita en algunos textos culinarios. Algunos de ellos son verdaderos rituales de contacto: propician la *repetición y ciclicidad* del evento, se realizan en *espacios centripetos* o de cohesión, admiten la inclusión de nuevos participantes, no se rigen por códigos sintácticos cerrados y *algoritmicos* sino *abiertos y heterogéneos*, se basan en determinadas reglas sintácticas, semánticas y pragmáticas a nivel del *gusto* y de la socialización.

2. ENDOCOCINA/EXOCOCINA

Tomaremos el sentido del término contacto tal como se deriva de los estudios de antropología y etnografía de Bronislaw Malinowski sobre el comportamiento socioritual de los pobladores de las islas Tobriand y retomado luego por Roman Jakobson en el cuadro de definiciones de las funciones del modelo de la comunicación. (Jakobson 1966, Volli 2000). Los eventos y situaciones observadas y descritas por la antropología alrededor de los variados fenómenos que rodean al *potlach* nos servirán como una *metáfora epistemológica* y como figura para realizar el breve itinerario de una semiótica del contacto a través de la cocina y los usos de algunos textos alimenticios y gastronómicos. Si hablamos de un *potlach alimenticio* es para referirnos al efecto sociosemiótico que producen los textos culinarios actuales además de posibles fenómenos de *eficacia simbólica* asociados (Perlés 1979).

La preparación y consumo de un *hervido criollo* o de una *barbacoa norteamericana* ya no significan del mismo modo que la práctica simbólica de alimentos rituales de culturas tribales y pre-industriales (Metaillé 1979, Douglas 1979): evidentemente, no es lo mismo el sentido ritual de los *fiames* crudos almacenados en el espacio central de una aldea Omakarana (Lévi-Strauss 1968:122-123) que el sentido de los tubérculos preparados para un sancocho latinoamericano actual. Pero no podemos negar radicalmente el hecho de que considerados en un conjunto textual y discursivo conservan huellas o *trazas de ritualidad*, de una ritualidad resemantizada en el interior de nuevos contex-

tos y entornos comunicacionales. Así notamos hoy que aunque tanto los hombres como las mujeres de hecho preparan conjuntamente este alimento, se trata de una competencia y de un *saber-hacer* marcado más por lo femenino.

El objetivo de este trabajo es construir algunas hipótesis y trazar los límites provisionales de una *semiótica del alimento y de la cocina* vistos como textos y *discursos de orden semiopragmático, ritual y estético*. Además de remitir al lector a la dimensión *fática* en Malinowski y a su reinterpretación en el modelo de Jakobson, intentaremos realizar conexiones teóricas con el *triángulo culinario* de Lévi-Strauss y las diferencias entre el significado (y mítico-ritual) de la *exococina* y la *endococina*: las prácticas culinarias orientadas hacia el exterior o el interior del espacio del grupo. Nos referiremos también a la diferencia entre culturas *textuales* y *gramaticales* tal como están definidas en los estudios de Juri Lotman².

3. EL SANCOCHO COMO TEXTO Y COMO DISCURSO

El Diccionario Real de la Lengua Española define la palabra sancocho como "*Alimento a medio cocer. Olla compuesta de carne, yuca, plátano y otros ingredientes y que se toma en el almuerzo*". En otros textos sobre gastronomía y manuales de cocina el sancocho queda definido más extensamente por rasgos que le otorgan una dimensión propiamente textual y discursiva, como objeto semiótico y unidad cultural:

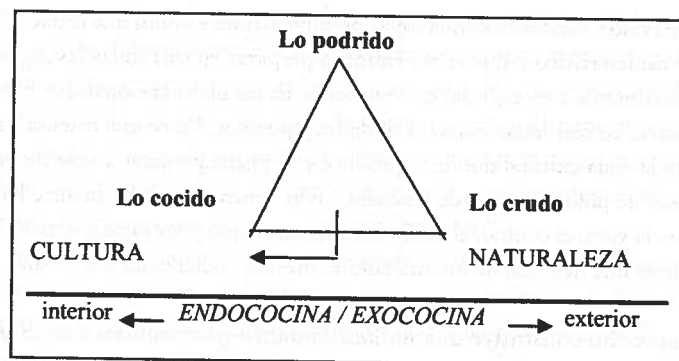
"El hervido o sancocho es una sopa con ingredientes y aliños que le dan un sabor muy característico y que se acostumbra preparar en casi todas las regiones de Latinoamérica y en especial en Venezuela. Es un plato nacional que puede encontrarse en casi todas nuestras ciudades y pueblos. Posee una extensa variedad según la zona cultural donde se produce y se puede preparar a base de carne de gallina, de pollo, de res o de pescado(...)Un "buen" sancocho incluye habitualmente la yuca, el ocumo, el ñame, la auyama, el apio y los jojotos o maíz. El sancocho es una herencia de nuestra cultura mestiza" (Chalbaud 2002: 208).

El sancocho constituye una *unidad semiótico-gastronómica* a nivel de *receta* y una *unidad cultural* de orden superior y *enciclopédico* donde concurren *modos de producción signica*, que permiten la realización de múltiples textos u ocurrencias textuales. Existe un *modelo* o *type* sociocultural denominado */sancocho/* a partir del cual son posibles varias ocurrencias o tokens (Eco 1975:285). Si intentásemos definir los rasgos de la unidad cultural */sancocho/* deberíamos considerar sus contextos y situaciones de comunicación. Una tipología de los di-

versos modos de preparación, origen y uso se corresponde con denominaciones y nombres propios. En Latinoamérica existe una extensa variedad: desde los *hervidos* y *asopados* de Argentina, Perú, Bolivia o Colombia, hasta los sancochos venezolanos clasificables al menos en función del componente principal bien sea terrestre, marino o aéreo: el sancocho o *hervido de gallina*, el *sancocho de res* o de buey, el *sancocho del pescado* y el *sancocho cruzao* que mezcla los tres tipos de carnes o pescados y que puede ser considerado como un intertexto de gran riqueza semántica y como una *summa* del gusto.

4. COCINA, LENGUAJE, SOCIEDAD: EL TRIÁNGULO CULINARIO

En los países latinoamericanos el sancocho tiende a ubicarse más del lado de la *exococina* pues se consume en un escenario o espacio de orden familiar o grupal al cual están invitados a participar otras personas generando un ambiente de contacto y participación. Siendo un alimento combinado que se ubica más del lado de *lo cocido* y de la *cultura* el sancocho es una asopado donde los componentes deben conservar una diferenciación como elementos *visuales, táctiles y gustativos*. Uno de los rasgos sintácticos y semánticos predominantes del sancocho venezolano es esta relativa independencia de las *substancias* y componentes unidos al mismo tiempo por el color y sabor del caldo que calienta y envuelve el conjunto de piezas o *vituallas*.



El conocido *triángulo culinario* de Lévi-Strauss permite ubicar un *texto* culinario-gastronómico en relación a la tríada *cocido-podrido-crudo* y definir el grado *endocéntrico* o *exocéntrico* del alimento en relación a la actividad del gru-

po (Lévi-Strauss 1964, 1970. Mangieri 1985). En los usos culturales actuales, y a excepción del significado ritual y mágico religioso que aún manifiestan algunos hervidos y *asopados* de las etnias latinoamericanas, podemos referirnos a un *ritual del alimento* en un sentido que no pertenece estrictamente al orden de lo sagrado sino al orden más interno de la práctica simbólica de los intercambios de la sociedad contemporánea. Recordemos las reflexiones de Lévi-Strauss sobre la dimensión estructural y significativa de la alimentación:

"Creo que, al igual que la *lengua*, la *cocina* de una sociedad es analizable en elementos constitutivos que podrían llamarse *gustemas* y que están organizados de acuerdo a ciertas estructuras de oposición y de correlación. Se podría distinguir la cocina inglesa de la francesa mediante tres oposiciones: *endógeno/exógeno* (materias nacionales o exóticas); *central/periférico* (base de la comida y contexto); *marcado/no marcado* (es decir, sabroso o insípido) (...) Y si observamos que la cocina francesa es *diacrónica* (en distintos momentos de la comida se ponen en juego diversas oposiciones...) mientras que la comida china está concebida *sincrónicamente*, es decir que las mismas oposiciones pueden servir para construir todas las partes de la comida, la cual por esta razón puede ser servida a un mismo tiempo..." (Lévi-Strauss 1968: 79).

Roland Barthes en su *Mythologies* incluía algunas formas de alimentación (el *steak* y las *papas fritas* para los franceses) como mitos y ritos de la sociedad moderna de finales de los años sesenta (Barthes 1957) y en este sentido también podríamos releer un plato latinoamericano como el sancocho a nivel de los nuevos mitos y ritos inscritos en las ideologías y modos de vida de la cultura contemporánea. Estaríamos tentados en ubicar radicalmente la *práctica culinaria* del sancocho en el espacio semántico de la *exococina* pero en realidad se trata de un estado intermedio. Siendo un alimento perteneciente a los *caldos y sopas calientes* debe vincularse al orden de lo íntimo, lo familiar y lo *endocéntrico*. Al mismo tiempo, por sus componentes, sus *maneras de mesa* y sus usos sociosemióticos se vincula al orden *exocéntrico*.

5. EL SANCOCHO ENTRE LO TEXTUAL Y LO GRAMATICAL

Al igual que muchos otros discursos culinarios ubicables dentro del orden de la *exococina*, el sancocho implica un ritual desacralizado y lo que denominaríamos un programa *lúdico-estético* (Greimas 1973: 85-86) poblado de itinerarios, gestos significantes y reiterativos que cumplen la función de propor-

cionar un escenario de contacto que trasciende la dimensión sintáctica y denotativa de la *receta única* y la *dietética*. Podemos decir, parafraseando a Roland Barthes, que en este tipo de *texto culinario* las *unidades significantes* no coinciden con el sentido del alimento promovido por una *economía semiótica del orden dietético* de la sociedad de consumo (Barthes 1961: 981). Hay un orden de la ritualidad sociocultural del contacto dada por la dimensión narrativa implícita en la receta y en las *maneras de mesa* efectivamente realizadas. Se trata de un texto culinario que se inscribe dentro de lo que Lotman denomina *culturas textuales*:

"Ciertas culturas se consideran a sí mismas como una determinada suma de precedentes, de *modos de uso*, de textos; otras, como un conjunto de normas y reglas. En el primer caso es correcto aquello que existe; en el segundo, existe aquello que es correcto(...) Los primeros fundan la cultura como suma de textos; los segundos proporcionan metatextos(...) Llamaremos cultura textualizada a la primera y cultura gramaticalizada a la segunda." (Lotman, 1975: 70).³

La receta del sancocho se dispone como *muestra*, como ejemplo y como sumatoria de tácticas y modos de hacer más que un *texto autodescriptivo* y metalingüístico. Esto supone que la modalidad de uso y de interpretación del usuario sea diversa de las *maneras de mesa* implícitas en los textos culinarios-gastronómicos de las culturas gramaticalizadas. La diferencia *textual/gramatical* determina una oposición en el trayecto global de sentido al cual podemos inscribir, en principio, casi todas las formas de cocina y de alimentación. La producción-consumo de textos culinarios-gastronómicos de la cultura occidental y anglosajona ha estado profundamente regida por la sintaxis *gramaticalizada*. El menú modélico de un restaurant o de un hogar europeo es la evidencia de un nivel paradigmático y sintagmático cuyas reglas prohíben implícitamente un uso o consumo fuera de una *secuencia algorítmica* canónica.

6. SABORES, OLORES, COLORES: ALGORITMOS NARRATIVOS Y SINTAXIS

La típica o acostumbrada relación opositiva de *sabores*, de *colores*, de *olores* y *texturas* de los diferentes mensajes culinarios se organiza en función de una narratividad lineal donde la realización o degustación de un *estadio siguiente* presupone la realización del *estadio anterior*. Toda la orquestación semiótica de condimentos y sazones, así como el *registro visual* de los objetos y del espacio arquitectónico se dispone en un paralelismo semántico y pragmático con el orden de un *algoritmo* narrativo:

Entremés.....primer plato.....segundo plato....postre.....frutas....café.....licor

comienzo del relato

final

La secuencia canónica o *type* gastronómico de una *cultura gramaticalizada* es de orden *teleonómico* y secuencial. Presupone un *parcours* cuya dimensión sintagmática está previamente regida por un plato o alimento inicial (anticipo o *bocato* introductorio) y un elemento final de *orden conclusivo*. Hay un estrecho paralelismo semántico, sintáctico y pragmático entre casi todas las formas narrativas de una cultura: una profunda *analogía distributiva y secuencial* pone en un eje de equivalencia tanto a la música como a la mesa aristocrática, a las formas del arte popular y sus formas de cocina y de consumo social. En cierto sentido, al igual que buena parte de la música etiquetada como culta, una *narración culinaria gramaticalizada* supone momentos de *ascenso/descenso*, de *climax* o *puntos máximos* de orden dramático acompañados rítmicamente por el sabor y el color de alimentos secundarios. Las relaciones semióticas opositivas o contrastivas permiten que los comensales realicen combinaciones varias a partir de un código general. Oposiciones típicas tales como *agrio/dulce*, *picante/salado*, *húmedo/seco*, *blando/duro*, etc son de tal consistencia y magnitud que, repetidas en todo el conjunto, facilitan la degustación no-lineal. El sancocho corresponde a la modalidad ritual-gastronómica del *plato único* cuya base semio-pragmática es la degustación grupal-colectiva regida por un *parcours* no lineal. Un estudio más detallado de los platos únicos latinoamericanos al estilo de las investigaciones de Mary Douglas revelaría importantes datos para el antropólogo y el semiólogo: las relaciones sincrónico-diacrónicas en los procesos de producción y de consumo y las estratificaciones estructurales implicadas (Douglas 1974, 1979), (Goody 2000).

7. MODELOS Y RÉPLICAS: LA RECETA CANÓNICA Y SUS VARIANTES

En principio, apoyándonos en las zonas socioculturales existentes en Venezuela, podemos diferenciar los hervidos de la zona central y capitalina, de la zona oriental y occidental, y de la zona andina. Entre la gran variedad tipológica hemos seleccionado el modo de preparación de un sancocho o hervido de gallina:

"Monte en una olla grande tres litros de agua y aún fría coloque la gallina ya pelada y limpia, sin vísceras, cortada en presas medianas. Agregue sal al gusto,

una rama de cebollín, medio pimentón sin semillas, un ajo machacado, una cebolla cortada por la mitad y un ají dulce. Retire la piel de los jojotos, corte cada uno en tres o cuatro partes y colóquelos en la olla. Deje hervir hasta que los jojotos y la gallina se ablanden. Retire con cuidado la espuma que se forma en la superficie para obtener un caldo claro y limpio. Cuando esté blando, retire el pimentón y las ramas de cebollín y agregue las verduras y tubérculos menos la auyama. En una sartén llana vierta aceite y saltee media cebolla finamente cortada, dos cabezas de ajo y dos ajíes dulces. Agregue este sofrito al caldo y añada una rama de cilantro, una rama de hierbabuena, un apio de España y un toque de pimienta. Cuando la sopa esté lista retire las ramas. Sírvasse en platos hondos. Puede agregarle un poco de cilantro finamente cortado. Acompañe el hervido con arepas de maíz." (Chalbaud 2002: 211).

Una vez preparado el sancocho y dispuestas las fuentes, los comensales se disponen alrededor sin el orden prefijado por la geometría jerárquica implícita en un juego de comedor o mesa típica⁴. Generalmente su consumición se realiza en espacios abiertos o semi-cerrados como patios traseros, en el *caney* o en las galerías de las casas, incluso en espacios semi-públicos. El sancocho presupone y genera un ambiente de *euforia* equilibrada a partir de un centro organizador. Se configura un espacio de uso y una *dimensión proxémica* organizada alrededor de la olla del sancocho y la fuente de arepas.

8. ESPACIO, MANERAS DE MESA Y COMUNICACIÓN

En la siguiente descripción de un convite de *sancocho cruzao* realizado en una población marítima de Venezuela podremos notar el microuniverso textual que lo constituye como un discurso sociocultural orientado a un *espacio centrípeto* de relaciones interpersonales (Hall 1966):

"Mientras todos los miembros de una numerosa familia se bañan en la playa, un grupo de adultos se dispone en varios grupos de conversación alrededor de un fogón de carbón y madera sobre el cual está montada una gran olla con agua hirviendo y casi todos los componentes a punto de cocción. Un par de señoras ayudadas por un miembro joven del grupo, se disponen a pelar algunos ocumos, ñames y una rama de cilantro para seguir aderezando el caldo y darle más consistencia. Algunos minutos antes se había agregado el *sofrito* y el *compuesto* y ahora se removía con ritmo pausado el sancocho que rebosaba ya algunas piezas de pescado y de carne de gallina. El *aroma*, invade el espacio: es un olor suave y penetrante característico donde resalta el tono de la *auyama*, del *apio*,

del *perejil* y sobre todo del *cilantro*. A un lado de la olla otro *fogón* de carbón y un *budare* sobre el cual ya están listas las arepas de maíz y algunos trozos de yuca dorados. La doña ha probado la cocción de las carnes y el adobo del caldo: el sancocho está listo. Todos van acudiendo al reparto del hervido que se sirve en tazas y platos hondos. La conversación prosigue hasta bien entrada la tarde. Algunos cuelgan sus chinchorros y otros se extienden sobre la arena apurando una última cerveza. Un joven ha preparado un *café colado* y lo reparte entre los familiares y convidados. Algunos encienden un último cigarrillo antes de dormir un rato a la orilla de la playa. Otro grupo prefiere atizar los carbones del fogón y conversar alrededor. Ya es de noche⁵.

La forma englobante del *espacio* tiende a ser circular: el *centro*, ocupado por el recipiente donde se cocina el sancocho junto al *budare* de las arepas de maíz. Hacia la *periferia* del recinto virtual se disponen cavas o depósitos de bebidas. Es un *escenario* fundamentalmente *centrípeto*, *envolvente* y *térmico* pero que, al mismo tiempo, puede proyectarse "centrífugamente" hacia el exterior (figura 1). Nos encontramos frente a una discursividad de carácter abierto y heterogéneo. Es una forma que reproduce *semisimbólicamente* y a través del significativo espacial un orden *térmico* y *centrípeto* no marcado por lo algorítmico. Los textos alimenticios latinoamericanos basados en la forma del *plato único* se vinculan a un sentido del *uso* y consumo que contrasta con las formas individuales del *snack*, del *fast-food* o del *self service* anónimo de buena parte del discurso dietético contemporáneo (Fischler 1979, 1985), (Mangieri 1998).

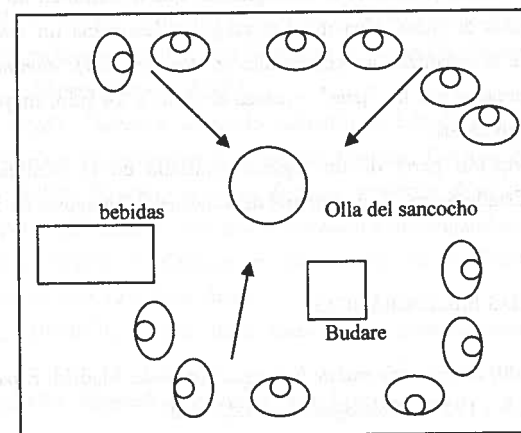


Figura 1. Esquema de la organización espacial de un convite de Sancocho.
(Playa Las galdonas, Venezuela)

Heterogeneidad y composición armónica de los ingredientes en un conjunto textual en el cual cada uno conserva su integridad visual y gustativa; configuración de un espacio y de una manera de mesa que tiende hacia lo concéntrico y lo térmico. La gramática y la sintaxis culinaria de los sancochos nos recuerda la certera observación de Catherine Perlés a propósito de la ritualidad de la forma de consumo del alimento: el hombre se revela no sólo por lo que come sino fundamentalmente por la puesta en escena y resemantización de rituales culinarios que logran articular lo singular y lo familiar. Rituales cotidianos que revelan el sentido de humanidad y la especificidad cultural a través de las formas y maneras de mesa (Perlés 1979: 4).

NOTAS

1. Usamos el término eficacia simbólica en un sentido análogo al indicado por Lévi-Strauss en su *Antropología Estructural*. Los alimentos pueden ser vistos como metáforas orientadas a un cambio de estado (LÉVI-STRAUSS 1968: 138-185).
2. Citado por Eco (1975) Uno de los rasgos más reiterados de la cocina popular y tradicional de todos los pueblos es el de proceder a través de la estrategia semiótica del ejemplo, la muestra, la ostensión (ECO 1975: 294-295). Son textos hipocodificados abiertos a procesos de invención moderada (ECO 1975: 190, 310-315).
3. Traducción de la versión italiana a cargo del autor del texto.
4. Al igual que en otros discursos culinarios análogos no se presupone el uso de mesas o superficies (circulares o rectangulares) que determinen un orden jerárquico de las maneras de mesa. Una mesa rectangular determina un *subcódigo proxémico fuerte* donde se organizan los comensales en dos ejes: el *eje dominante* de los lados menores ocupados por los "jefes" o *cabeza de mesa*, y los lados mayores destinados a la familia e invitados.
5. La descripción parte de un registro realizado en la localidad de Playa Las Galdonas (Estado Sucre, Zona oriental de Venezuela), en agosto de 1999.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- AA.VV. (2000) *Diccionario real de la Lengua Española*, Madrid: Espasa.
- BARTHES, R (1957) *Mythologies*, París:Ed. Seuil.
- _____ (1961) *Pour une psycho-sociologie de l'alimentation contemporaine en* Annales 16, 977-986.
- CHALBAUD, P (2002) *Platos tradicionales de Venezuela*. Caracas: Venezuelatuya.
- CHIVA, M (1979) "Comment la personne se construit en mangeant" en

- Communications* 31, 107- 118. París: Seuil.
- CONTRERAS, J (1993) *Antropología de la alimentación*. Madrid: Eudema.
- DOUGLAS, M (1974) "Food as an art form". *Studio international* 1974: London
- _____ (1979) "Les structures du culinaire" en *Communications* 31, 145-170. París: Seuil.
- ECO, U (1975) *Trattato di semiótica generale*. Milán: Bompiani.
- FISCHLER, C (1979) "Gastro-nomie et gastro-anomie: sagesse du corp" en *Communications* 31, 189-210. París:Seuil.
- _____ (1985) "Alimentation, cuisine et identité" en *Recherche et travaux de L'istitute d'Ethnologie* 6, 171-192. París:Seuil
- GOFFMAN, E (1971) *Modelli di interazione*. Bolonia: Il Mulino.
- GOODY, J (2000) *Cooking, cuisine & class: study in comparative sociology*. Cambridge: Cambridge University Press.
- GREIMAS, A.J (1973) *En torno al sentido*. Madrid: Fragua.
- HALL, E (1966) *The hidden dimension*. New York:Doubleday.
- JAKOBSON, R (1966) *Saggi di linguistica generale*. Milán: Feltrinelli.
- LÉVI-STRAUSS, CI (1964) *Mythologiques. Le cru et le cuit*. París: Plon.
- _____ (1968) *Antropología estructural*. Buenos Aires: Eudeba.
- _____ (1970) *Lo crudo y lo cocido.El triángulo culinario*. Barcelona: Anagrama.
- LOTMAN, IU. M. y USPENSKIJ, B.A (1975) *Tipología della cultura*. A cargo de A Remo Faccani e Marzio Marzaduri; Trad. Manila Barbato Faccani y otros. Milán: Bompiani.
- MALINOWSKI, B (1973) *Argonautas del Pacífico occidental*. Barcelona: Editorial Ciencia-Historia-Sociedad.
- MANGIERI, R. (1984) "Entre lo comestible y lo no comestible. Introducción a una semiótica de la alimentación " en *Revista de la Asociación Nacional de Productores de alimentos*, 1 Marzo. Caracas: ANPA.
- _____ (1985) "Sobre el triángulo culinario de Lévi-Strauss" en *Revista de la Asociación Nacional de productores de alimentos*, 3 Marzo. Caracas: ANPA
- _____ (1998) *Espacio y maneras de mesa: semiótica de lo culinario*. Mérida: Ediciones FAAULA. Cuadernos de documentación e investigación.
- METAILLÉ,G (1979) " Cuisine et santé dans la tradition chinoise" en *Communications*: 119-129. París: Seuil.
- PERLÉS, C (1979) "Le origine de la cuisine" en *Communications* 31, 15.París: Seuil
- VOLLI, U (2000) *Manuale di semiótica*. Bari: Laterza.

ABSTRACT

Este ensayo constituye una posible contribución a los estudios semióticos sobre el alimento y la cocina latinoamericana. Al mismo tiempo explora las trazas y huellas de una ritualidad implícita en el interior de las prácticas semióticas del alimento y la forma del espacio. Esta reflexión adopta una perspectiva interdisciplinaria y el objetivo es el destacar el carácter textual y discursivo del mensaje culinario.

This essay is a possible contribution of semiotic studies to the foods and cooking into latinoamerican culture. At the same time, explore the traces and prints of a implied rituality into the semiotic practice to the foods and the space's form. This reflection acquire or adopt an interdisciplinary perspective and the objective is to bring out the textual character or the culinary message.

Rocco Mangieri es Arquitecto y Semiólogo. Doctor en Filología con especialidad en Semiótica de las Artes y la Literatura (Univ. de Murcia). Ha cursado semiótica general, semiótica del arte y filosofía del lenguaje en la Universidad de Bolonia. Enseña Semiología de la imagen y Teoría de la Comunicación y de los Lenguajes en la Escuela de Artes Visuales de la Facultad de Arte y Arquitectura de la Universidad de Los Andes. Miembro fundador y Vicepresidente de la Asociación Venezolana de Semiótica, preside la Asociación Venezolana de Semiótica visual.

Email: RoccoMangieri642@hotmail.com

RITO, ESPACIO Y PODER EN LA VIDA COTIDIANA

JOSÉ ENRIQUE FINOL

"La sociedad sólo puede ser comprendida en su totalidad, en su dinámica evolutiva, cuando se está en condiciones de entender la vida cotidiana en su heterogeneidad universal".

György Lukacs

"...pero es a estas frágiles reglas y no al inquebrantable carácter del mundo externo a las que debemos nuestro indestructible sentido de la realidad".

Erwing Goffman

INTRODUCCIÓN

El rito permea toda la vida social y todas las estructuras culturales de la sociedad humana. Diversas son las funciones que el rito ha cumplido y cumple en esas organizaciones sociales. Los antropólogos hoy concuerdan en que, como proceso fundamental en la organización y funcionamiento de las estructuras sociales, sean éstas pequeñas, medianas o grandes, de naturaleza política, religiosa o social, el rito cumple diversas tareas. Entre ellas, las más conocidas son la de canalización y resolución de conflictos, la de promoción de la solidaridad social, la del establecimiento del sentido de pertenencia e identidad, la de organizadoras del cambio de status, la de legitimación y transmisión del poder. Muchas de esas funciones se dan de modo simultáneo, lo que evidencia el poder extraordinario que los ritos despliegan en los diversos escenarios que constituyen lo que Saussure, hace ya casi noventa años, llamó "el seno de la vida social" (1965[1916]:60).

Si bien la Antropología como la Sociología y más recientemente la Semiótica han prestado una intensa atención a esos ritos y rituales de lo extraordinario, no ha ocurrido lo mismo con las formas ritualizadas que configuran la vida social cotidiana, a las cuales a menudo se les atribuye una importancia menor, desdeñable casi, como puede observarse en las críticas a los